
UNSERE SPEISEKARTE



Tagesempfehlung Suppen	2
Apéro Vorspeisen kalt warm	3
Hauptgerichte Poulet Schwein	4
Hauptgerichte Kalb Rind Fisch	5
Hauptgerichte Vegetarisch	6
Salat Variationen	7
Fitness - Teller z'Vieri - Teller	8
Deklaration	9
Unsere Lieferanten	10

Café-Hotel Appenzell AG
 Fam. Sutter-Reichenbach
 Hauptgasse 37
 9050 Appenzell

info@hotel-appenzell.ch
 www.hotel-appenzell.ch

Tel. 071 788 15 15

Wir freuen uns, Sie bei uns als Gast zu haben!

Lehnen Sie sich zurück, entfliehen Sie dem Alltag
 und lassen Sie sich von uns verwöhnen.

Bei Fragen wenden Sie sich jederzeit an
 unsere Mitarbeiter.

„Me wöschid en Guetel!“

Familie Sutter-Reichenbach mit TEAM

TAGESEMPFEHLUNG



SUPPEN

	klein (2 dl)	gross (4 dl)
Maiscremesuppe SAISONAL NEU mit Whiskey verfeinert und garniert mit Popcorn	10.—	13.50
Haferflockensuppe ☆ mit Appenzellerkäse	9.—	12.50
Französische Zwiebelsuppe mit Ei und Käse überbacken	10.—	13.50
Rindsbouillon hausgemacht – nature	8.—	11.50
– mit einem Ei	9.—	12.50
Tagessuppe unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft	8.—	11.50

ZUM APERO

Apero - Plättli SAISONAL NEU

«Appenzeller Pantli», «Appenzeller Mostbröckli», «Appenzeller Rahmkäse»
 und hausgemachtes Essiggemüse 14.—

Knusprige Canapées

Paillasse - Scheiben belegt mit Möstbröckli und/oder Swiss-Rauchlachs 4 Stk. 8.—

Hausgemachtes Knoblauchbrot ☆ ∅

knuspriges Ciabatta mit unserer Hausmischung aus Knoblauch, Kräuter und Parmesan
 einfach zum alleine geniessen, zum teilen oder zu einem beliebigen Salat 5.50

KALTE VORSPEISEN

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch ∅ ½ ¾ | Italienisch ∅ ½ ¾

Balsamico-Vinaigrette SAISONAL ½ ¾

Sommerhit SAISONAL ¾

fein aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse,
 Balsamico-Vinaigrette, Meerrettichcreme und einem kleinen Salatbouquet 14.—

Sommer Caprese SAISONAL ∅ ¾

cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico 13.—

Swiss Räucherlachs Carpaccio

aus Lostallo (Misox) garniert mit Oliven und Zwiebelringen,
 dazu wenig Blattsalat, serviert mit Toastbrot vom Dorfbäcker und Butter 50 gr 16.50
 (mit glutenfreiem Brot ¾ und ohne Butter ½ möglich.)

Bunter Blattsalat ∅ ½ ¾

verschiedene gemischte Blattsalate 9.—

Gemischter Salat ∅ ½

assortierte, frische Gemüsesalate und ein kleines Blattsalatbouquet 11.—

WARME VORSPEISEN

Sommersalat SAISONAL

Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce
 auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing 13.—

Asiatische Frühlingsrolle ∅ ½

mit Sweet - Chili - Sauce, wenig Blattsalat und italienischem Dressing 9.—
 – jede weitere Frühlingsrolle + 4.—

HAUPTGERICHTE

Poulet	Pouletbrüstchen ☆	
	zart gebraten mit Baumnuss - Sherrysauce, dazu Gemüse garnitur und Pommes - Frites	30.—
	Curry Geschnetzeltes «maison» ☆	
	im Reisring mit frischen Früchten garniert	30.—
Schwein	Alpstein - Ciabatta SAISONAL NEU	
	knusprig paniertes Schweineschnitzel im Ciabatta mit Zwiebelkonfit, frischem Rucola, Haussauce und rauchiger BBO-Gemüsesauce – serviert als Fitnessteller oder mit Crunchy Sweet Potatoes – zusätzliches paniertes Schweineschnitzel	27.— + 6.—
	Sollegg - Spiess SAISONAL NEU	
	rassig mariniertes Schweinespiess vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Grillsauce, Pommes frites und kleiner Salatgarnitur	32.—
	Whiskey - Wurst SAISONAL NEU	
	mit Säntis Malt Whiskey verfeinert dazu Kalb - Jus, Röstzwiebeln und knusprige Rösti	30.—
	Appenzeller Siedwurst ☆	
mit hausgemachten Käsespätzli mit Röstzwiebeln – dazu Apfelmus	28.— + 3.50	
	Schweinssteak «Appenzeller Art» NEU	
	mit gebratenen Mostbröcklistreifen, Tomatenwürfel und Champignons, serviert auf Rahmsauce, dazu Rösti - Kroketten und Gemüse garnitur	38.—
	Schweins - Schnitzel	
	paniert, mit Pommes - Frites und Gemüse garnitur	30.—

HAUPTGERICHTE

Kalb

Milkenpastetli ☆

knuspriges Blätterteig - Pastetli gefüllt mit sämiger
 Kalbsmilken - Champignonrahmsauce
 – ergänzt mit Reis und Gemüse garnitur

20.—
 30.—

Kalbs - Leber ☆

von Hand geschnitten, mit frischen Zwiebeln und Kräutern,
 an Bratenjus, dazu goldbraun gebratene Rösti

38.—

Geschnetzeltes «Zürcher Art»

mit frischen Champignons, Rahmsauce
 und hausgemachter Rösti

38.—

Rind

Rindsfilet vom Grill

150g Rindsfilet, sorgfältig gebraten mit kräftigem
 Kräuterbutter - Jus, Kartoffelgratin und
 reichhaltiger Gemüse garnitur

45.—

Fisch

Exotische Lachs Bowl SAISONAL **NEU**

Gebratenes Swisslachsfilet aus Lostallo (MisoX),
 dazu erfrischender Mango - Gurkensalat mit Sesam,
 serviert auf Kokosnuss-Reis und garniert mit
 Kokoschips und einem Limettenschnitz

39.—

Eglifilets «meunière» ☆

in Butter mit gerösteten Mandeln gebraten,
 serviert mit Petersilien-Kartoffeln

38.—

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Früchte - Curry ☆ ∅

frische Früchte in sämiger Currysauce mit Reis serviert,
 garniert mit einer gebratenen Kokosbanane

28.—

Orientalischer Eintopf √ ☒

würziges Curry mit Kichererbsen, farbigem Gemüse
 und Kokosmilch, dazu Mandelreis und Sultaninen

28.—

Kartoffel - Rösti ☆ ∅ ☒ ☒

hausgemachte Rösti, goldbraun gebraten, nature

21.—

– mit zwei Spiegeleier

25.—

– mit Appenzellerkäse

25.—

– mit Appenzellerkäse & einem Spiegelei

27.—

– mit Speckstreifen

26.—

– mit Speckstreifen & Appenzellerkäse

30.—

– mit Speckstreifen, Appenzellerkäse & einem Spiegelei

32.—

Käsespätzli «Appenzeller Art» ☆ ∅

Hausgemachte Spätzli mit würzigem Appenzellerkäse,
 knusprigen Röstzwiebeln und feinem Apfelmus

28.—

Gemüse - Teller ∅

eine bunte Palette köstliches, gekochtes Gemüse,
 begleitet von einer Stärkebeilage Ihrer Wahl;

Kokosnuss-Reis SAISONAL | Crunchy Sweetpotatos SAISONAL | Kartoffelgratin |
 Röstikroketten | Pommes Frites | Spätzli | Käsespätzli | Butterrösti | Reis

29.—

SALATVARIATIONEN

Sommerhit SAISONAL

zart aufgeschnittener Siedfleischsalat vom „Appenzeller-Rind“ mit Essig-Gemüse, Meerrettichcreme, ein Salatbouquet mit verschiedenen Gemüsesalaten ergänzt mit Balsamico-Vinaigrette

31.—

Sommersalat SAISONAL

Fischknusperli vom Eglifilet mit hausgemachter Tartarsauce auf sommerlichem Salatbouquet mit hausgemachtem französischem Dressing

29.—

Sommer - Caprese SAISONAL

cremige Burrata mit buntem Cherrytomaten-Salat und erfrischendem Limetten-Balsamico, dazu ein knuspriges hausgemachtes Knoblauchbrot

29.—

Shanghai - Teller

rassiger Salatmix mit vier knusprigen asiatischen Frühlingsrollen, serviert mit Sweet - Chili - Sauce

27.—

Appenzeller Käse - Zwiebelfladen

– nature

10.—

– mit bunten Blattsalaten

19.—

– mit gemischten Gemüsesalaten

21.—

Salat - Teller

eine bunte Palette von verschiedenen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet serviert mit knusprigem Knoblauchbrot

27.—

Käse - Salat

würziger Appenzellerkäse, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Salat

Appenzeller Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

17.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

28.—

Wurst - Käse - Salat

Appenzellerkäse, Servelat, Zwiebeln und französisches Dressing

18.—

– garniert mit verschiedenen knackigen Gemüsesalaten

29.—



FITNESS – TELLER

Hausgemachte Salatsaucen

Französisch | Italienisch

Balsamico-Vinaigrette SAISONAL

Fitness - Teller

Ihre Lieblingskomponente begleitet von verschiedenen frischen Gemüsesalaten, einem Blattsalat - Bouquet und der Salatsauce Ihrer Wahl.

– nur mit bunten Blattsalaten: CHF 2.— Reduktion

- **Whiskey - Wurst** SAISONAL NEU 29.—
- **Pouletbrüstchen** golbraun gebraten mit Kräuterbutter 28.—
- **Rindsfilet** (150 gr) mit Kräuterbutter 43.—
- **Appenzeller Siedwurst** 27.—
- **Schweins-Schnitzel nature** mit Kräuterbutter 27.—
- **Schweins-Schnitzel paniert** mit Zitronen 28.—
- **Eglifilets** mit Butter und Mandeln 36.—
- **Swiss Räucherlachs Carpaccio** (70gr) mit Toastbrot serviert (mit glutenfreiem Brot und ohne Butter möglich.) 32.—
- **Swiss Lachsfilet** (140 gr) gebraten, mit Zitronen - Pfeffer - Butter 38.—

Z'VIERI – TELLER

AB 14.00 UHR ERHÄLTLICH

Landsgemeinde Teller ☆

Mostbröckli, Alpsteinbröckli, Buurespeck, Appenzeller Salametti, Appenzeller Extra - Würzig, Appenzeller Rahmkäse, Urnäser Edelweiss, Birnenbrot und Butter. Dazu knuspriges Brot von unserem Dorfbäcker

(mit glutenfreiem Brot und ohne Birnbrot möglich.)

32.—

DEKLARATION

Poulet

Schweiz

Kalb

Schweiz

Rind

Schweiz

Uruguay

Schwein

Schweiz

Fisch

Schweiz

Estland (Egli)



UNSERE LIEFERANTEN

Brot

BÖHLI AG Bäckerei-Confiserie, Appenzell

Fleisch und Fisch

Metzgerei Fässler „de Chitzele“, Appenzell

Metzgerei Breitenmoser, Appenzell

Comestibles Zellweger, Staad SG

Larina AG, Appenzell

Gemüse und Früchte

A. & E. Dietsche, Kriessern SG

Erich Berner AG, St. Gallen

Milchprodukte

Appenzeller Milch AG, Appenzell

Eier

Raphael & Andrea Inauen, Appenzell/Steinegg

Trocken Ware und Non-Food

SAVIVA AG

Biere und Weine/Digestives

Brauerei Locher AG, Appenzell

RUMA Weine & Spirituosen, Appenzell

Wetli Weine, Berneck SG

Süssgetränke und Liköre/Spirituosen

Goba Welt - Goba AG, Gontenbad

Appenzeller Alpenbitter, Appenzell

Getränke-Station Rank, Appenzell

Tee und Kaffee

Baumgartner, St. Gallen

Turm Kaffee, St. Gallen